Utilização

- Frutas
- Bebidas Energéticas
- Pudins
- Leite de Soja
- Sumos
- Geleias
- Marmelada
- Mel
- Sopas
- Tofu
- Condimentos

Refractómetros Digitais para acúcares.

Análises precisas em campo e laboratório.

4

Modelos Diferentes

CERTIFICADO ISO 9001:2000

B.E.P.S. ± Battery Error Prevention System

2 anos de garantia

www.hannacom.pt

Refractómetros Digitais para uso em laboratório e em campo

Precisão e facilidade num só equipamento.

HANNA

HANNA desenvolveu uma nova linha de refractómetros com a mais avançada tecnologia para atender às mais diferentes análises em alimentos.

Os Refractómetros Digitais para Açúcares HI 96801, HI 96802, HI 96803 e HI 96804 são resistentes, leves e precisos à água. Perfeitos para medições tanto em laboratório como em campo.

Os equipamentos da Linha de Refractómetros especiais para Análises de Açúcares são simples e fáceis de usar. Em segundos, os refractómetros conseguem fazer uma análise precisa do seu produto. Os novos refractómetros para açúcares da Hanna são a solução ideal para acabar com a imprecisão dos métodos mecânicos e é a melhor opção para medições em campo.

Estes quatro instrumentos utilizam as unidades de conversão e compensação de temperaturas reconhecidas em todo o mundo. A linha utiliza os métodos recomendados pela ICUMSA (Reconhecida mundialmente em análises de alimentos) além de usar as relações recomendadas no AOAC Internacional.

As temperaturas (em °C ou °F) são demonstradas simultaneamente com a análise em dois níveis e exibe, ainda, os níveis de energia e outras mensagens importantes.

HI 96801

Analisa o indice de refracção para determinar a % Brix do açúcar em soluções aquosas. O indice de refracção também pode ser convertido em %.

HI 96802

Analisa o indice de refracção para determinar a % Frutose em soluções aquosas. O indice de refracção da amostra é convertido em % pelo peso da concentração.

HI 96803

Analisa o indice de refracção para determinar a % Glucose em soluções aquosas. O indice de refracção da amostra é convertido em % pelo peso da concentração.

HI 96804

Analisa o indice de refracção para determinar a % de Açúcar Invertido em soluções aquosas. O indice de refracção da amostra é convertido em % pelo peso da concentração.

Características

LCD de dois Níveis

O LCD de dois níveis faz a leitura e análise da amostra e demonstra a temperatura simultaneamente.

Compensação Automática de temperatura

Análises fáceis

Coloque apenas uma pequena quantidade da amostra e aperte o botão Read, e pronto.

B.E.P.S

B.E.P.S. (Sistema de proteção de erros da bateria) alerta os utilizadores quando a bateria está a acabar e evita medições erradas.

Resistente à água

Resutados rápidos e precisos

Resultados em menos de 2 segundos.

Botão de calibração.

Funciona com água destilada e água deionizada

Amostras pequenas

O tamanho das amostras podem ser de até 2 gotas.

Desliga automaticamente

Leitor de medição com borda em aço inoxidável

Informações Técnicas

Especificações		HI 96801	HI 96802	HI 96803	HI 96804
Faixa	Qtde. Açúcar	0 a 85% Brix	0 a 85% (pelo peso)	0 a 85% (pelo peso)	0 a 85% (pelo peso)
	Temperatura	0 a 80°C (32 a 176°F)			
Resolução	Qtde. Açúcar	±0.1 % Brix	±0.1	±0.1	±0.1
	Temperatura	±0.1°C (0.1°F)			
Precisão (@20°C)	Qtde. Açúcar	±0.2% Brix	±0.2%	±0.2%	±0.2%
	Temperatura	±0.3°C (0.5°F)			
Compensação de temperatura		Automática entre 10 a 40°C (50 a 104°F)			
Tempo de leitura		Aproximadamente 1.5 segundos			
Amostra mínima		100 µL (cobrir o prisma totalmente)			
Fonte de Luz		LED Amarelo			
Celula de amostra		Anel SS e prisma Silex			
Desligamento automático		Após 3 minutos sem uso			
Estrutura		IP 65- resistênte à água			
Batera Tipo / Duração		9V / Aproximadamente 5000 leituras			
Dimensões / Peso		192 x 102 x 67 mm (7.6 x 4 x 2.6”)			

Outras Informações

HI 96801, **HI 96802**, **HI 96803** e **HI 96804** fornecidos com bateria e manual de instruções.

Frutas

Bebidas Energéticas

Pudins

Sumos

Marmeladas

Mel

Gelatinas

Geléias

analisa

Leite de soja

Sopas

Tofu

Condimentos

HANNA® instruments

www.hannacom.pt

Hanna Instruments Portugal lda
Rua de Manuel Dias, Fracção I
4495-129 Amorim - Póvoa de Varzim
Tel: 252 248670 Fax 252 248679